

## **CreamCandyBase**

**Dairy ingredients – Professional solutions**

CreamCandyBase is a gentle dried powder for versatile applications.

### **Product**

- based on milk, cream, sugar, butter and salt
- tailor made recipes and flavorings by individual ingredients
- also available as a concentrate

### **Characteristics**

- excellent instant quality
- easy handling - ready to use tailor made products
- clean label
- flavor stability by gentle production process
- optimal processing

### **Application**

- **confectionary** e.g. creamfilling, cream cakes
- **bakery industry** e.g. antipasti, dressing, salads

### **Packaging**

- 25 kg bag (powder)
- big bags (powder)
- bucket with foil sealing (concentrate)
- pallecon (concentrate)



**For further information, please contact us.**

**DMK Deutsches Milchkontor GmbH**  
Flughafenallee 17 • 28199 Bremen • Germany  
Tel: +49 421 243-0 • Fax: +49 421 243-24 86  
info.ingredients@dmk.de • www.dmk.de

## **CreamCandyBase**

**Dairy ingredients – Professional solutions**

CreamCandyBase ist ein schonend getrocknetes Pulver zur vielseitigen Anwendung.

### **Produkt**

- Basis aus Milch, Sahne, Zucker, Butter und Salz
- Kundeneigene Rezepturen sowie Geschmacksrichtungen durch individuelle Zutaten
- Auch als Konzentrat verfügbar

### **Eigenschaften**

- Hervorragende Instantqualität
- Einfache Handhabung - ready to use tailor made products
- Clean Label
- Aromastabil durch produktschonende Herstellung
- Optimierte Einarbeitung in das Endprodukt



### **Anwendung**

- **Süßwarenindustrie** z.B. für Hart- und Weichkaramell
- **Backwarenindustrie** z.B. als Füllungen für Kuchen

### **Verpackung**

- 25 kg Sack (Pulver)
- Big Bags (Pulver)
- Eimer mit Siegelung (Konzentrat)
- Pallecon (Konzentrat)

**Bitte kontaktieren Sie uns für mehr Informationen**

**DMK Deutsches Milchkontor GmbH**  
Flughafenallee 17 • 28199 Bremen • Germany  
Tel: +49 421 243-0 • Fax: +49 421 243-24 86  
info.ingredients@dmk.de • www.dmk.de